QUARTZ

MANUAL DEL USUARIO

UM_ES
Date: 140402

EXPOBAR®

CONTENIDO

CONTENIDO 2

DESCRIPCIÓN DE SÍMBOLOS 4

Niveles de intensidad de riesgo 4

GENERALIDADES 5

Introducción 5
Advertencias 5
Precauciones 5
Uso previsto 5
Hoja de datos 6

VISTA GENERAL DE COMPONENTES 7

Vista frontal 7

ESQUEMA DE DIMENSIONES 8

TRANSPORTE 9

Embalaje 9
Inspección de entrega 9

INSTALACIÓN Y ARRANQUE 9

Emplazamiento 9
Conexión eléctrica 10
Conexión de agua 10
Vaciado de la bandeja de goteo 11
Presión y temperatura 11
Puesta en marcha de la máquina 12

FUNCIONAMIENTO 13

Cómo dispensar una bebida 13
Cómo vaporizar y espumar leche 14
Salida de agua caliente 14
Llenado del depósito de agua interno 15

LIMPIEZA Y CUIDADOS 16

Limpieza de la máquina de café 16
Limpieza diaria 16
Limpieza semanal 16
Enjuague del grupo de cápsulas 17
Limpieza del grupo de cápsulas 18

Desmontaje de la junta del grupo 19
Limpieza de la junta del grupo y el portacápsulas 19
Remontaje de la junta del grupo 19
Limpieza del grifo de café 20
Instrucciones adicionales de manejo de la máquina 21

PROGRAMACIÓN 22

Botonera 22
Programación del volumen de una bebida 22
Ajuste de la temperatura del calentador 22

ALMACENAMIENTO Y ENAJENACIÓN DE LA MÁQUINA 23

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS 23

Cómo almacenar la máquina 23
Enajenación de la máquina 23

ALARMAS E INDICACIONES 24

Niveles de intensidad de riesgo

Hay tres niveles diferentes de intensidad de riesgos, identificados por las palabras DANGER (PELIGRO), WARNING (ADVERTENCIA) e IMPORTANT (IMPORTANTE). El nivel de riesgo viene determinado por las siguientes definiciones.

Observe las normas para garantizar la seguridad y el rendimiento, y para evitar accidentes personales y daños en la máquina.

Importante:

Avisan de prácticas inseguras. Se deben observar para garantizar la calidad de las bebidas, el rendimiento de la máquina y la integridad de los alimentos, así como para evitar pequeños accidentes personales o daños menores en la máquina.

ADVERTENCIA!

Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, puede provocar quemaduras, lesiones graves e incluso la muerte.

PELIGRO!

INDICAN UNA SITUACIÓN INMINENTEMENTE PELIGROSA QUE, DE NO EVITARSE, PUEDE PROVOCAR LESIONES GRAVES E INCLUSO LA MUERTE.

Nota:

Proporciona información adicional que puede ser útil durante un procedimiento de limpieza o el funcionamiento de la máquina.

Introducción

Gracias por haber escogido una máquina de café espresso QUARTZ. ¡Deseamos que la disfrute!

- Lea el manual del usuario antes de usar la máquina.
- Esta guía incluye instrucciones importantes sobre el uso adecuado y seguro de la máquina de café de grupo cápsula.
- Mantenga siempre a mano este manual para consultas futuras
- Lea y observe atentamente las siguientes instrucciones para prevenir incendios, protegerse de descargas eléctricas y evitar lesiones a personas fruto de un mal uso del producto.

Advertencias

- No sumerja nunca en agua la máquina, el conector o el cable de conexión, ya que existe peligro de electrocución.
- Evite vertidos en el enchufe.
- Este aparato puede ser utilizado por niños de 8 años en adelante, por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o personas con falta de experiencia y conocimiento, si y solo si cuentan con la debida supervisión o instrucción respecto del uso seguro de este aparato y tienen plena conciencia de los riesgos que conlleva su uso.
- Si hay niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Los niños no deberán realizar operaciones de limpieza y de mantenimiento de usuario.
- No utilice la máquina si ésta, su cable de conexión o el conector están dañados o la máquina se ha caído al suelo.
- Si el cable de conexión a la red está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personal igualmente cualificado para descartar cualquier peligro.
- Enchufe la máquina en una toma de corriente de seguridad provista de toma a tierra debidamente instalada en pared, cuya tensión eléctrica coincida con los datos técnicos de la máquina.

Precauciones

- No utilice la máquina en exteriores ya que estaría expuesta a condiciones meteorológicas adversas (lluvia, nieve y heladas). La máquina sufre daños a la intemperie.
- No intente abrir la máquina ni repararla de ningún modo. Para evitar peligros, la reparación debe realizarse en un taller técnico, en el Centro de servicio técnico o llevarla a cabo personal cualificado.
- Desenchufe el cable de corriente si no va a usar la máquina durante un largo periodo de tiempo. Para hacerlo, tire del enchufe y no del cable.
- Este aparato debe colocarse en posición horizontal, en un lugar resistente a posibles fugas de agua.
- Coloque el cable de corriente de modo que nadie pueda tropezar con él. Manténgalo alejado de bordes afilados y de fuentes de calor.
- Coloque la máquina fuera del alcance de niños.
- Los juegos de mangueras nuevas suministrados con este electrodoméstico se incluyen para su utilización, no debiendo reutilizarse los juegos de mangueras ya usadas/desgastada.
- Este electrodoméstico no debe instalarse en una zona en la que pueda usarse agua a presión.
- Este electrodoméstico no debe lavarse con agua a presión.
- La superficie del elemento calentador puede retener calor residual después de usarse.
- El aparato debe desconectarse de la fuente de alimentación durante las tareas de servicio y de sustitución de piezas. La desconexión del enchufe debe hacerse de modo que el operario pueda ver que permanece desenchufado.

Uso previsto

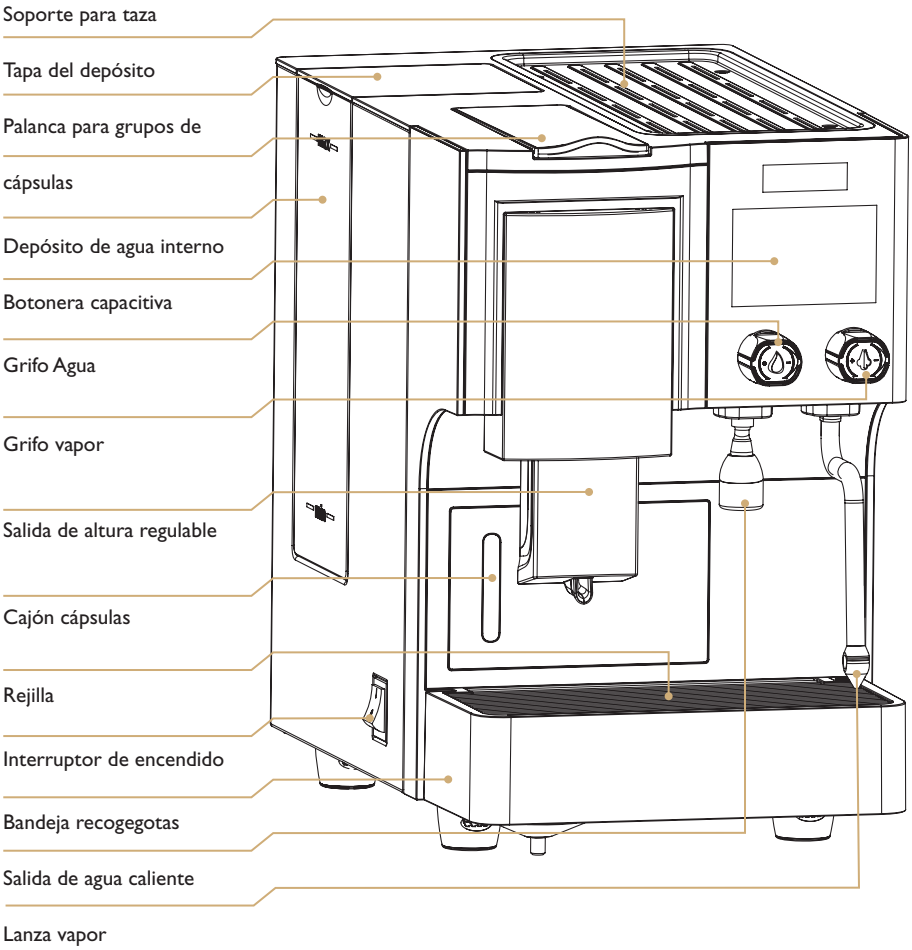
- Este electrodoméstico se ha concebido para su uso doméstico y en aplicaciones similares tales como:
  - Zonas de cocina para el personal de tiendas.
  - Oficinas y otros ámbitos de trabajo comercial.
  - En instalaciones agrícolas/granjas.
  - Por parte de clientes de hoteles, moteles y otros ámbitos de tipo residencial.
  - Casas rurales donde se ofrezca pernoctación y servicio de desayuno.
- Para garantizar un óptimo rendimiento, instale la máquina en un lugar en el que no se superen los siguientes parámetros:
  - Presión de agua de entrada máx. permitida: 800 KPa (8 bares)
  - Presión de agua de entrada mín. permitida: 200 KPa (2 bares)
  - Temperatura máx. de agua de entrada: 40 °C
  - Temperatura ambiente entre +10 °C (mín.) y +40 °C (máx.).

Hoja de datos

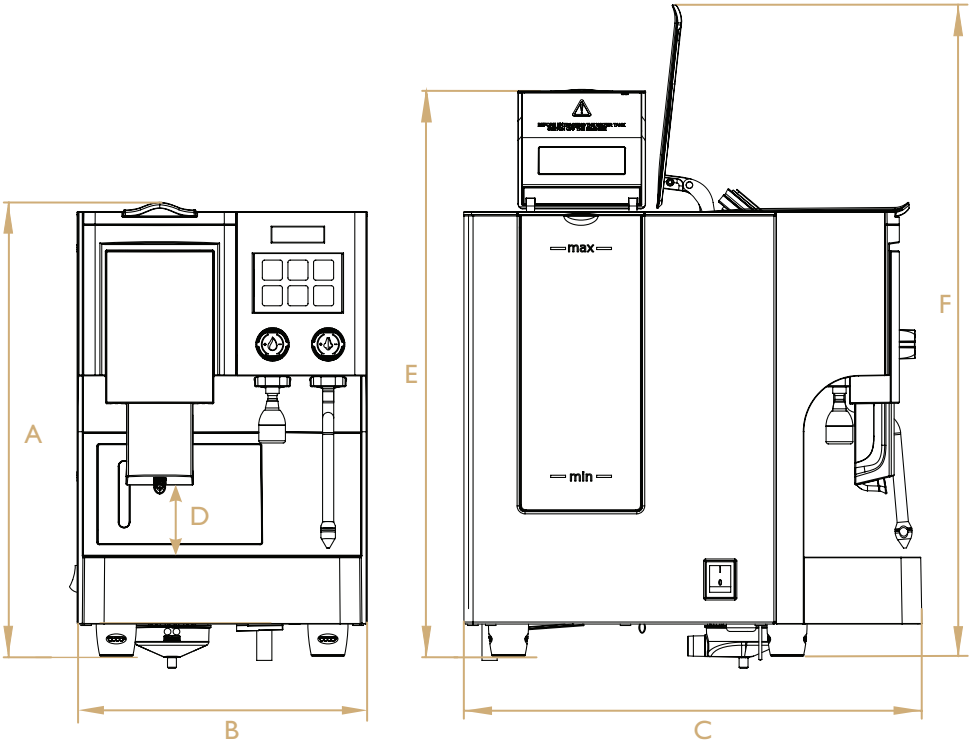
DATOS	QUARTZ
Opciones de selección de bebida	5
Mecanismo de erogación	Sí, cápsula
Almohadilla táctil capacitiiva	Sí
Control de temperatura	Regulado por PID
Salida de altura regulable	Sí
Cajón de recogida de cápsulas usadas	15 cápsulas
Modo ahorro de energía	Sí
Altura	399mm
Anchura	260mm
Profundidad	410,5 mm
Depósito de agua interno	1,8 L
Volumen de la caldera	1,7 l
Potencia	220-230 V 1N ~ 1.915 W 50/60Hz
Conexión de agua fría	Rosca externa de $^{1}/_{2}$ pulg.
Emisión de ruidos durante el funcionamiento de la máquina	< 70 dB

MODELO/NOMBRE	PESO
QUARTZ	16 kg

Vista frontal



QUARTZ



Modelo	A	B	C	D (Mín.~ Máx.)	E	F
QUARTZ	399 mm	260 mm	410,5 mm	63 mm ~ 115 mm	510,15 mm	590 mm

Embalaje

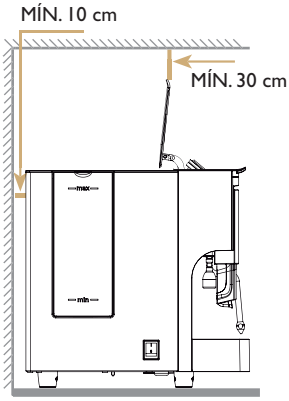
- La máquina se entrega embalada en una sola caja de cartón con almohadillas de poliestireno expandido.
- La caja de la máquina incluye una serie de símbolos convencionales perfectamente visibles durante las operaciones de manejo y almacenamiento.
- La caja de la máquina debe permanecer en posición vertical durante el transporte. Nunca incline ni intente colocar la caja tumbada de lado.
- Durante el transporte, proteja la caja de golpes, impactos, choques y exposición a condiciones climatológicas extremas.

Inspección de entrega

- Tras la entrega, compruebe que la máquina se halla exactamente en la condición que se describe en la documentación de transporte, incluidos los accesorios.
- Compruebe que la máquina no incluya daños que hayan podido ser causados durante el transporte. Si detecta este tipo de daños, informe al transportista y al distribuidor de la máquina.
- Los materiales de embalaje son potencialmente peligrosos y deben mantenerse alejados de los niños.
- Asegúrese de desechar los materiales de la caja y del embalaje en un centro de reciclaje adecuado.

INSTALACIÓN Y ARRANQUE

Emplazamiento

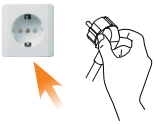


- Las dimensiones mínimas del lugar de colocación de la máquina deben ser 360 mm de ancho x 415 mm de profundidad x 620 mm de alto.
- Colocar la máquina sobre una superficie plana y estable, lejos del agua y de las fuentes de calor.
- Debe instalarse en lugares secos, ya que una humedad excesiva influye negativamente sobre la máquina
- No cubra la máquina con una lámina de plástico o con paños.
- Esta máquina tiene la posibilidad de conectarla a su toma de red de agua.

  Más información en el manual técnico.

Nota:
Asegúrese de que el aire circule bien por detrás de la máquina (10 cm mínimo).

Conexión eléctrica



Conecte la máquina a una toma de pared con conexión a tierra. Compruebe la tensión y frecuencia correctas en este manual.

- Compruebe que las especificaciones eléctricas que se indican en la placa de identificación son compatibles con las condiciones de servicio de la zona en la que va a instalar la máquina.
- El enchufe de pared debe estar equipado con un contacto a tierra. Asegúrese de que el sistema de toma de tierra sea eficiente y conforme con las normas de seguridad vigentes. Es obligatorio conectar la máquina a tierra.
- Se recomienda proteger el cable eléctrico de la instalación con un disyuntor adecuado según el consumo de corriente de la máquina, que viene especificado en la placa de identificación.
- Se debe instalar un disyuntor de corriente residual que cumpla las características del lugar en el que se vaya a llevar a cabo la instalación.
- Compruebe que las características, los niveles de potencia del sistema y el diámetro de los cables sean adecuados para el tipo de alimentación que utiliza la máquina.
- No utilice alargadores, adaptadores de enchufes ni tomas de pared múltiples.

PELIGRO!
Si el cable o enchufe de conexión a la red está dañado, deberá ser reemplazado por el fabricante, su servicio técnico o personal igualmente cualificado para descartar**PELIGROS GRAVES O LA MUERTE.**

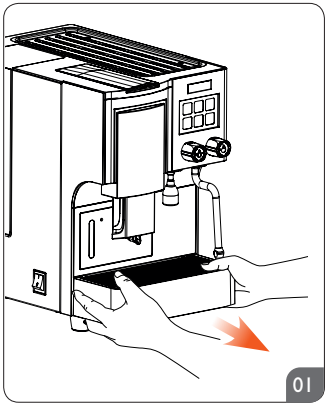
Conexión a red de agua

- La conexión de la máquina a una toma de agua debe realizarla un técnico cualificado.
- Deje correr unos 20 litros de agua de la toma principal de agua antes de conectarla a la máquina.
- Conecte el tubo de entrada a la toma principal de agua que debe tener una conexión macho de 1/2 pulg. y apriétela con una llave. Use el tubo flexible que se suministra con la máquina en la caja de accesorios.
- Utilice agua potable segura con una dureza de entre 5°fH y 8°fH (grados franceses de dureza). SI el valor está por debajo de este límite, es posible que aparezcan signos de corrosión en los componentes hidráulicos. Si el valor está por encima de este límite, favorece la acumulación de carbonato cálcico en la caldera. En ambos casos, el resultado es un efecto negativo en el funcionamiento de la máquina y en la calidad del café.
- Si conecta la máquina a una toma principal de agua, recomendamos que conecte la bandeja de goteo a un desagüe. Encontrará la explicación de cómo hacerlo en la siguiente sección.

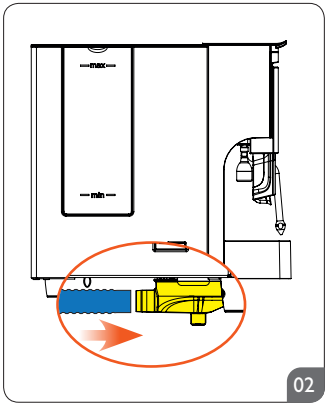
Importante:
En esta sección se explican las recomendaciones relativas a las características operativas del agua. Más adelante en este manual técnico se explica cómo se debe conectar la máquina a la toma de agua. Normalmente, la máquina se utiliza con el depósito interno de agua, en cuyo caso deberá seguir el procedimiento de la página 12.

Vaciado de la bandeja de goteo

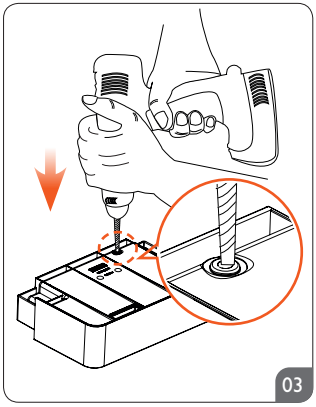
La bandeja de goteo de la máquina puede ir conectada a un desagüe mayor para reducir la frecuencia del vaciado. En este caso, asegúrese de que la ubicación sea adecuada. Para utilizar esta opción, siga el procedimiento de conexión que se describe a continuación.



▲ Quite la bandeja.



▲ Conecte un tubo corrugado al cacillo de desagüe.

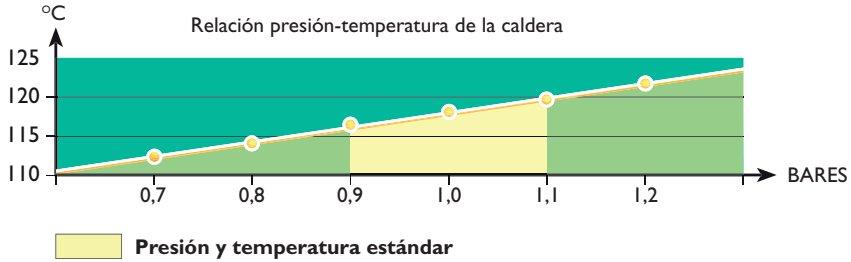


▲ Taladre con una broca en la marca indicada en la parte baja de la bandeja.

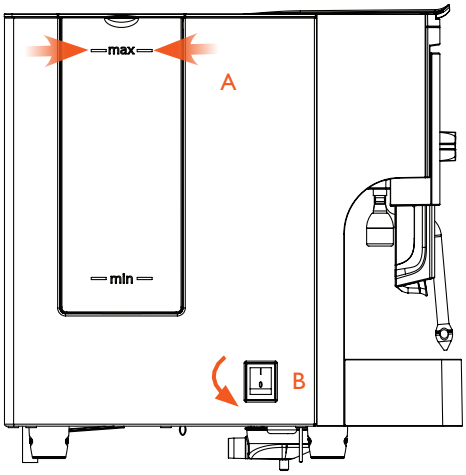
Nota:
El desagüe se puede utilizar independientemente de si la máquina está conectada a la toma principal de agua o al depósito interno de agua.

Presión y temperatura

- Hay una relación directa entre la presión y la temperatura de la caldera. Se muestra en el siguiente gráfico.



Puesta en marcha de la máquina

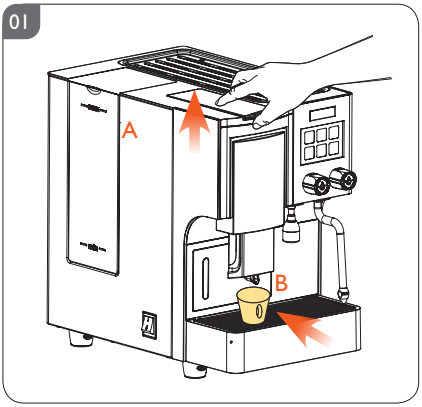


- Llene el depósito de agua hasta la marca de máximo.(A)
- Si la máquina está conectada a una toma principal de agua, el llenado se realiza automáticamente.
- Conecte la máquina a la red eléctrica.
- Encienda la máquina mediante el interruptor general (B).
- A veces ocurre que al encender la máquina, entra automáticamente en el modo de espera *"Standby"*. Es fácil saber si la máquina está en modo *"Standby"* porque los botones K5 y K3 parpadean simultáneamente. En este caso, es necesario cambiar la máquina al modo *"ON"*. Para hacerlo, pulse los botones K5 y K3 al mismo tiempo.
- Sabrá si la máquina está en el modo "ON" porque los 6 LED de los botones estarán encendidos excepto un botón que va rotando. Esto indica que la máquina está calentando la caldera.
- Cuando TODOS los botones de la botonera están iluminados (sin ningún parpadeo), significa que la máquina está preparada para hacer café.

Nota:
Las explicaciones de la botonera se encuentran en la página 22.

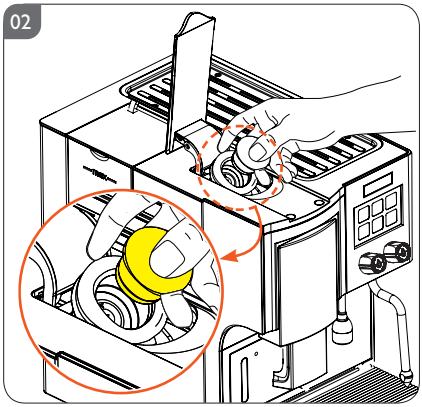
Cómo dispensar una bebida

01



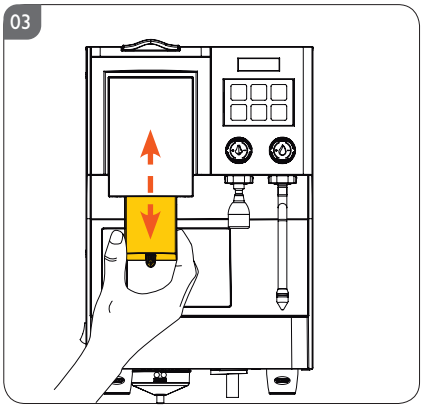
▲ Levante la palanca del grupo(A) y coloque una taza bajo el orificio de salida(B).

02



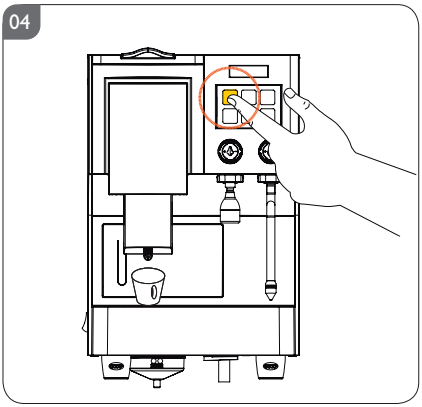
▲ Introduzca la cápsula en la posición adecuada según se muestra en la imagen y empuje la palanca de nuevo hacia abajo hacia la posición de bloqueado.

03



▲ Si fuera necesario, regule la altura de la salida de espresso.

04



▲ Seleccione la bebida que desee pulsando cualquiera de los botones.

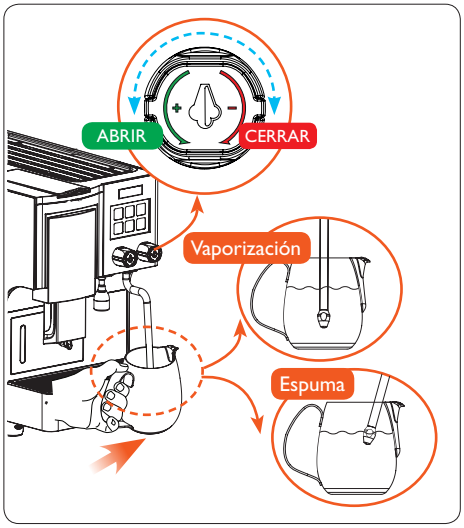
ADVERTENCIA!

No abra nunca el grupo de cápsulas mientras la máquina esté dispensando una bebida, ya que el agua caliente a presión podría salpicar y provocarle quemaduras y lesiones graves. Una vez que termine la dispensación, espere unos 3 segundos antes de abrir el grupo de cápsulas.

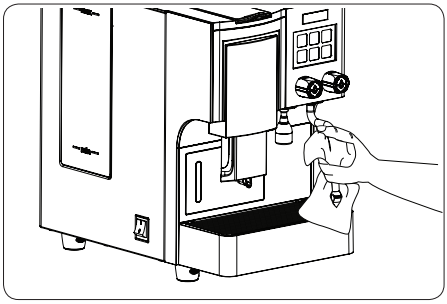
Nota:

La máquina se bloquea tras 15 operaciones debido a que el cajón de recogida de cápsulas tiene capacidad para 15 cápsulas. Las filas primera y última de la botonera empiezan a parpadear al mismo tiempo. Para desbloquear la máquina, vacíe el cajón de recogida de cápsulas y pulse el botón "STOP".

Cómo vaporizar y espumar leche



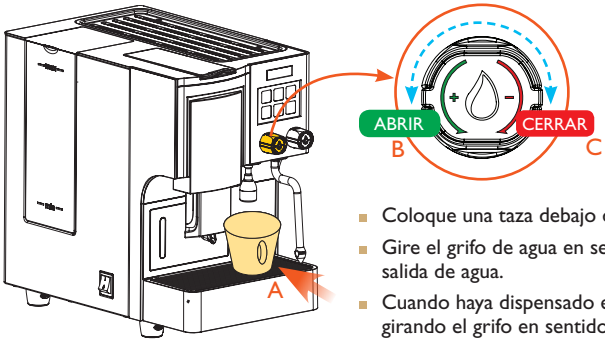
¡ADVERTENCIA!
No coloque nunca las manos y los dedos directamente debajo del difusor de vapor mientras opere la lanza de vapor para evitar quemaduras o lesiones graves.



Para un correcto funcionamiento de la lanza de vapor debe actuar de la siguiente manera:

- Encare la lanza de vapor hacia la bandeja recogegotas.
- Abra el grifo de vapor poco a poco durante unos 2 segundos y saldrá un pequeño chorro de agua y vapor.
- Después de 2 segundos, cierre el grifo de vapor e introduzca la boquilla en la jarra que contiene la leche.
- Cuando la boquilla esté sumergida en la leche, ya puede volver a abrir el grifo de vapor para crear la espuma.
- Cuando la leche alcance la temperatura deseada, cierre el grifo hasta detener completamente la salida de vapor. Retire la boquilla de vapor de la jarra.
- Oriente la boquilla hacia la bandeja y gire el grifo para expulsar los residuos de leche de la boquilla. A continuación limpie la zona exterior de la boquilla con un paño suave.

Salida de agua caliente

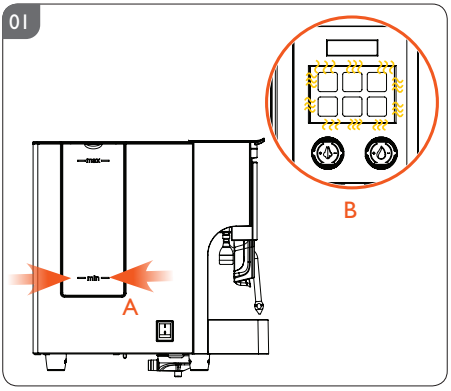


- Coloque una taza debajo de la salida de agua caliente.(A)
- Gire el grifo de agua en sentido antihorario (B) para iniciar la salida de agua.
- Cuando haya dispensado el volumen deseado, corte el agua girando el grifo en sentido horario (C) hasta que se detenga.

Llenado del depósito de agua interno

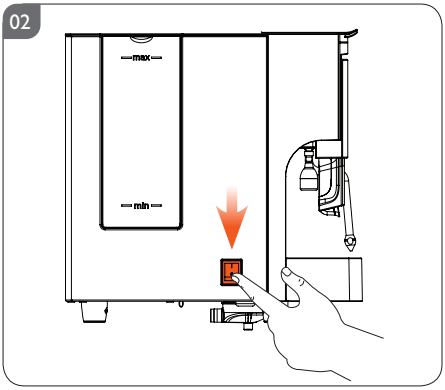
En máquinas conectadas a depósito, cuando intente dispensar una bebida y el nivel de agua en el depósito alcance la marca del mínimo en el depósito, la erogación se detendrá y empezarán a parpadear los LED de la botonera.
Deberar proceder de la siguiente manera:

01



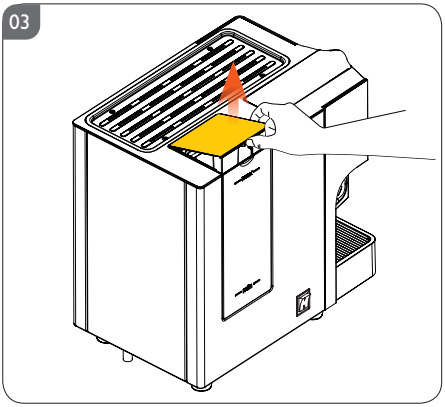
▲ Si el nivel de agua del depósito está por debajo del nivel mínimo(A), todos los botones empiezan a parpadear como se muestra en la figura(B).

02



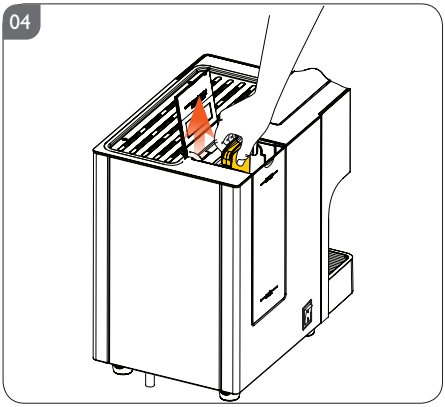
▲ Apague la máquina pulsando el botón de encendido.

03



▲ Levante la tapa del depósito.

04



▲ Gire la manivela que sujeta el depósito recto y tire hacia arriba hasta soltarlo de la máquina. Rellénelo con agua fresca del grifo hasta la marca de máximo.

Importante:
Siempre que tenga que retirar el depósito, desconecte el interruptor general

Limpieza de la máquina de café

Importante:

- A fin de garantizar el máximo nivel de eficiencia, rendimiento y calidad de esta máquina, se recomienda observar siempre las instrucciones de limpieza y cuidados que se describen en este manual.
- Pulse el interruptor de apagado para realizar operaciones de limpieza exterior de la máquina.
- Limpie todas las superficies exteriores con un paño húmedo que no se deshilache y que no arañe la máquina.
- No emplee productos de limpieza, disolventes o desengrasantes agresivos, ya que podría dañar la máquina.

Importante:

Una vez al día o una vez transcurridas 8 horas desde la última preparación de café, realice las siguientes tareas de limpieza para conservar el nivel de calidad y rendimiento del sistema de agua de la máquina:

- Grupo de cápsulas: prepare un café continuo sin cápsula durante más o menos un minuto.
- Lanza de vapor: ponga la lanza fuera de la bandeja de goteo y abra el grifo de vapor durante más o menos un minuto.
- Salida de agua caliente: coloque un recipiente debajo de la salida de agua y abra el grifo durante 20 segundos.

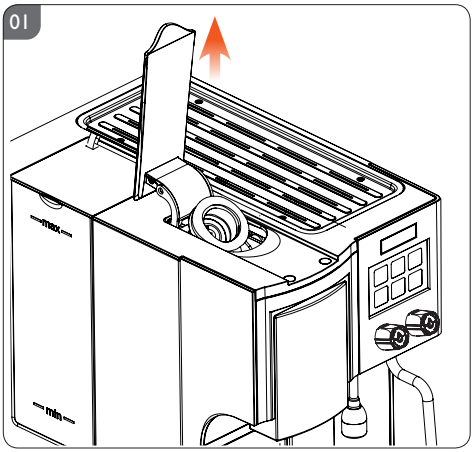
Limpieza diaria

- Enjuague el grupo de cápsulas con agua caliente (consulte la página 17).
- Limpie las superficies exteriores de la máquina.
- Limpie la lanza de vapor y el grifo de agua. Asegúrese de que los difusores no estén obstruidos o medio obstruidos con, por ejemplo, restos de leche. Si es necesario limpiarlos, tenga cuidado de no deformar o dañar ninguno de los componentes.
- Coloque la bandeja de goteo y la rejilla de acero inoxidable debajo de un grifo de agua corriente y límpielos con un cepillo. Si la bandeja de goteo está conectada al desagüe, puede verter lentamente 1 litro de agua caliente sobre la vasija de drenaje para disolver y eliminar todos los residuos de café que se hayan podido acumular dentro de la vasija y en los tubos.

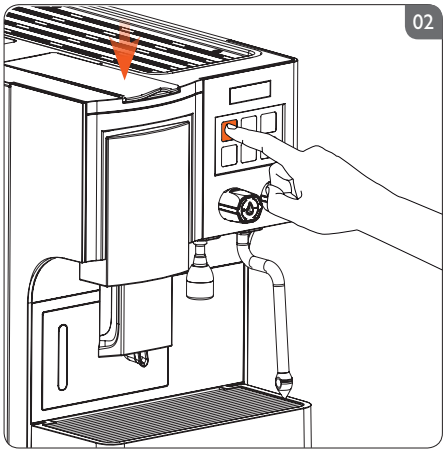
Limpieza semanal

- Limpie el grupo de cápsulas con un detergente en polvo especial o una cápsula de limpieza (consulte la página 18).
- Limpie la junta del grupo (consulte la página 19).
- Limpie el grifo de café (página 20).

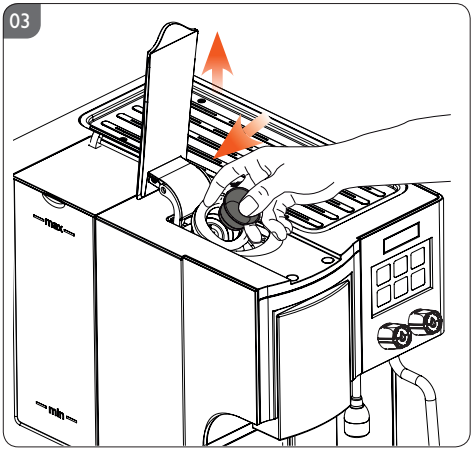
Enjuague del grupo de cápsulas



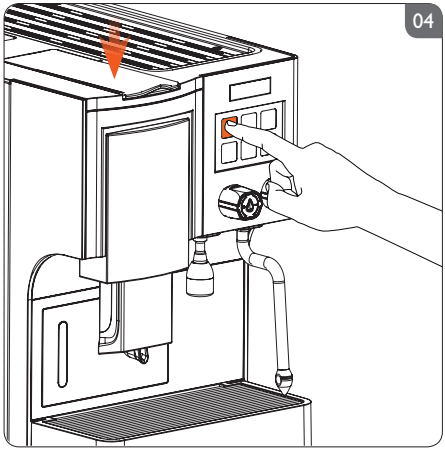
- Levante la palanca para que la última cápsula usada caiga en el cajón de recogida de cápsulas y el grupo se quede vacío.



- Empuje hacia abajo la palanca a la posición de bloqueado. Comience la preparación continua y deténgala transcurridos 30 segundos. Repita este proceso 3 veces.



- Vuelva a levantar la palanca y coloque una cápsula vacía sin agente de limpieza en el grupo.



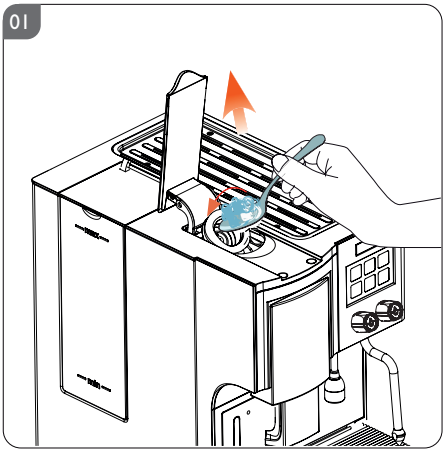
- Empuje hacia abajo la palanca a la posición de bloqueado. Comience la preparación durante 30 segundos. Repita este proceso 3 veces.

Nota:
Puede utilizar una cápsula de café usada, abrirla y extraer el café en polvo de su interior para usarlo en el paso 3.

Limpieza del grupo de cápsulas

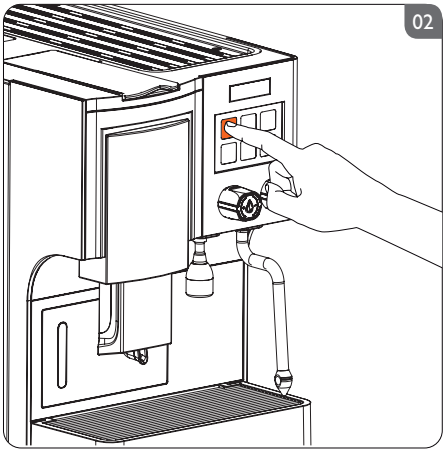
Limpieza con detergente en polvo

01



- Levante la palanca para que la última cápsula usada caiga en el cajón de recogida de cápsulas y el grupo se quede vacío. Llene la mitad del grupo de cápsulas con un detergente especial en polvo para máquinas de espresso.

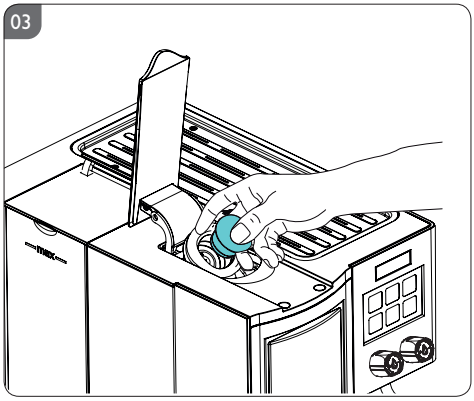
02



- Empuje hacia abajo la palanca a la posición de bloqueado. Comience la preparación continua y deténgala transcurridos 20 segundos. Repita este proceso 5 veces.

Limpieza con cápsula

03



- Levante la palanca para que la última cápsula usada caiga en el cajón de recogida de cápsulas y el grupo se quede vacío.

  Introduzca la cápsula de limpieza especial, inicie la preparación continua y deténgala transcurridos 20 segundos. Repita esto 5 veces.

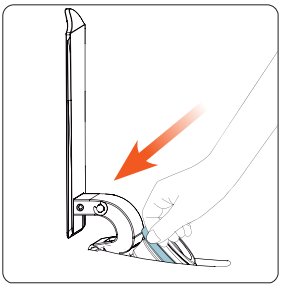
Nota:
Use solo detergente profesional en polvo para máquinas de espresso.
Los encontrará a la venta en su distribuidor.
N° ref.: 1104162

Importante:
Se recomienda limpiar y enjuagar la máquina al menos una vez a la semana.

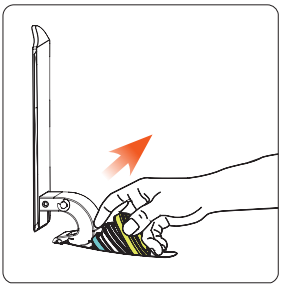
Importante:
Enjuague siempre el grupo después de cada procedimiento de limpieza.

Desmontaje de la junta del grupo

- Apague la máquina y abra el grupo de cápsulas.

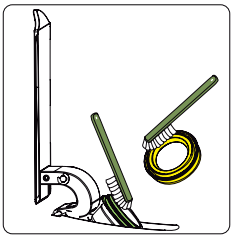


- Con los dedos, empuje hacia atrás el anillo tensor metálico hasta que se suelte de la junta.



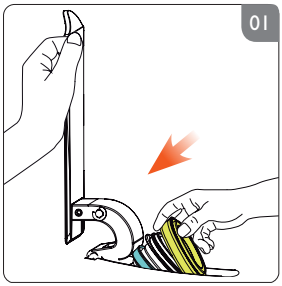
- Una vez liberado el anillo metálico, use los dedos/uñas para agarrar la junta y tirar de ella en línea recta hasta que se suelte del portacápsulas.

Limpieza de la junta del grupo y el portacápsulas

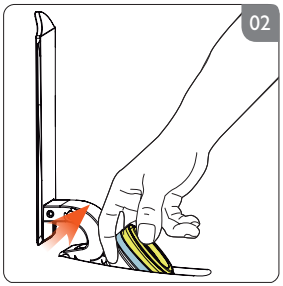


- Limpie la junta y el portacápsulas con un cepillo. Para limpiar la junta, póngala debajo de un grifo de agua corriente.

Remontaje de la junta del grupo

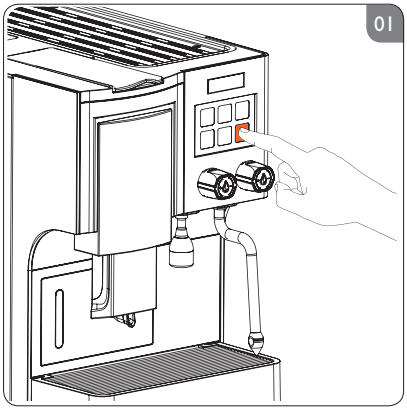


Importante:
Cuando vuelva a montar la junta, la parte más ancha debe quedar orientada hacia delante.

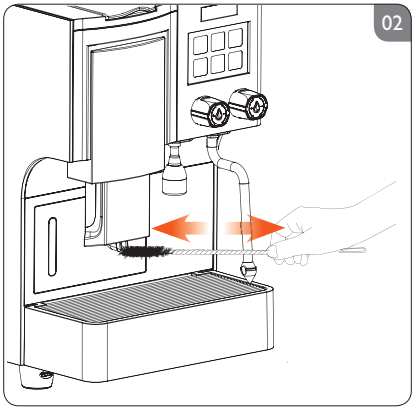


1. Mantenga el grupo abierto sosteniendo la palanca con una mano y empujando con la otra la junta para colocarla en su sitio en el portacápsulas. Empuje primero la parte inferior de la junta y luego trabaje en redondo hasta encajarla completamente.
2. Tire del anillo metálico hasta arriba para que la junta se quede fija en su sitio.

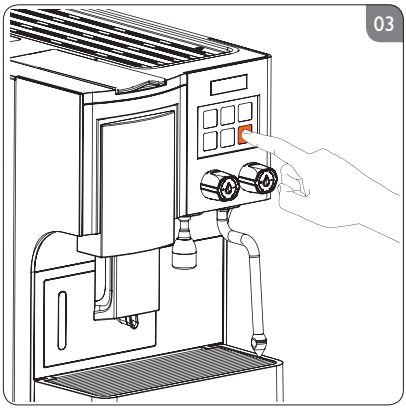
Limpieza del grifo de café



- Pulse el botón K4 y deje que la preparación sin cápsula termine.



- Use el cepillo de limpieza que se incluye en la caja de accesorios y frote con él el grifo de café hacia delante y hacia atrás varias veces para eliminar cualquier residuo de café que se haya podido acumular.

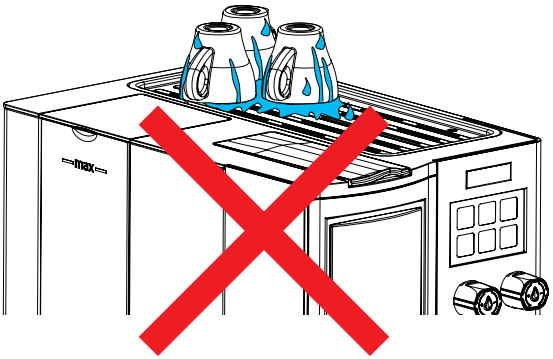


- Para enjuagar el grifo, prepare otra bebida sin cápsula pulsando el botón K4. Repita este proceso 3 veces.

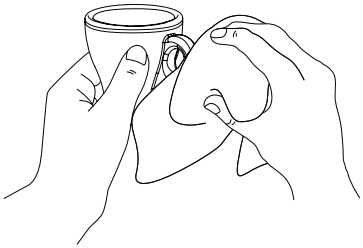
Importante:

Recomendamos realizar esta limpieza a diario para garantizar la óptima higiene y máximo sabor del café.

Instrucciones adicionales de manejo de la máquina

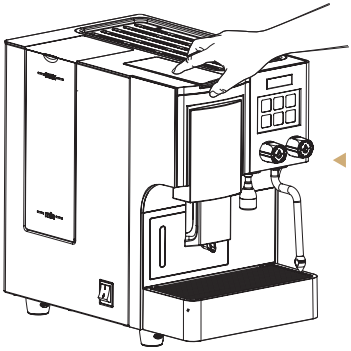


▼ Seque las tazas previamente antes de ponerlas en el soporte.

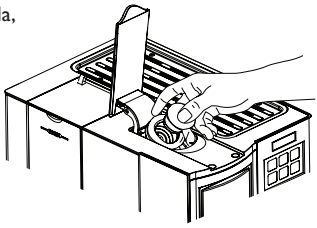


Importante:

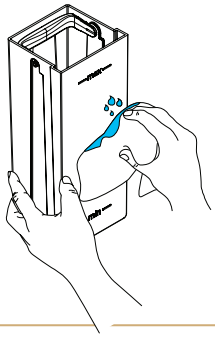
▲ Evite colocar tazas mojadas directamente encima del soporte para tazas, ya que podrían gotear y provocar daños en la máquina.



◀ Cuando se disponga a subir y bajar la palanca para introducir una cápsula, hágalo lentamente y sin forzarla.

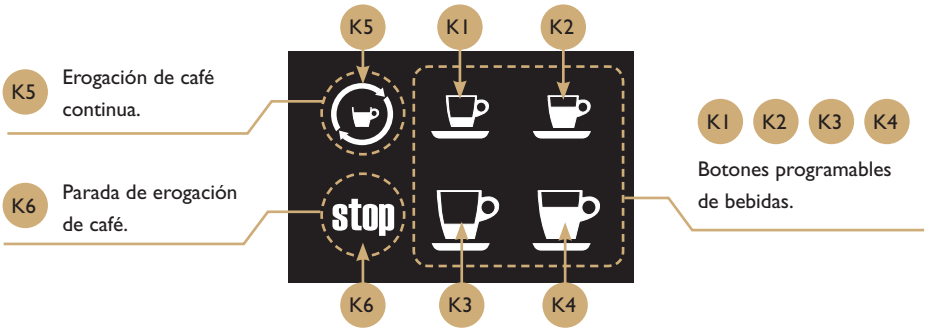


▶ El depósito debe limpiarse una vez al mes. No utilice detergentes fuertes. Cuando termine de limpiar, seque el exterior para evitar problemas en el interior de la máquina.



▲ Para evitar que la máquina funcione mal, es necesario utilizar las cápsulas originales para las que está diseñada. No utilice cápsulas parecidas. La máquina puede no funcionar correctamente y haber fugas de agua.

Botonera



Programación del volumen de una bebida

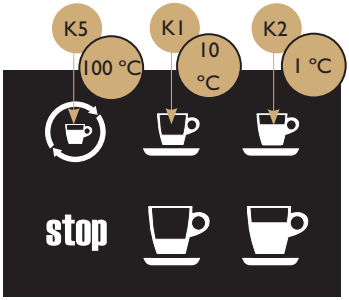
Para ajustar el volumen de una bebida, siga estos pasos:

- Introduzca una cápsula no usada en el grupo y ciérrelo.
- Mantenga pulsado el botón K5 durante cinco segundos hasta que el LED que está detrás del botón empiece a parpadear.
- Cuando K5 parpadee, pulse el botón de la bebida que desee (K1, K2, K3, K4). Al pulsar el botón deseado, empieza a prepararse el café. Ahora vigile atentamente hasta alcanzar el volumen de bebida deseado. Pulse el botón K6 para detener la preparación de café.
- Al parar la erogación, el botón K5 vuelve a parpadear cinco segundos para confirmar que se ha memorizado el volumen.

Repita la misma operación para programar las bebidas restantes que quedan por ajustar (K1, K2, K3, K4).

Importante:
Para la programación del volumen, utilice siempre una cápsula sin usar.

Ajuste de la temperatura del calentador



Es posible ajustar la temperatura del calentador entre 110°C y 128°C.

1. Ponga la máquina en modo "Stand-by" (Pausa) pulsando a la vez los botones K3 y K5.
2. A continuación pulse los botones K3 y K4 a la vez e, inmediatamente, los LED del teclado comenzarán a parpadear para mostrar la temperatura de servicio del calentador. Para comprender el significado de los LED, se recomienda sumar las cantidades de todos, tal y como se muestra a continuación.
   El botón K5 representa las centenas, K1 las decenas y K2 las unidades. Sume todos los valores de cada parpadeo de botón para obtener la temperatura exacta del calentador.
3. Para aumentar la temperatura, pulse el botón K4, y para disminuirla, pulse el botón K3.
4. Apague y vuelva a encender la máquina para guardar los cambios antes de usarla.

Nota:

- El indicador de temperatura representa la temperatura de la caldera, no la de la bebida final.
- La temperatura recomendada está entre 118°C y 122°C

Cómo almacenar la máquina

- Lleve a cabo todos los procedimientos de limpieza que se describen en este manual.
- Desconecte y enrolle el cable de corriente.
- Desconecte el tubo de entrada de la máquina si está conectado a la toma principal de agua (esto debe realizarlo un técnico cualificado).
- Vacíe el cajón de recogida de cápsulas, la bandeja de goteo, del depósito de agua y la caldera.
- Tape / Embale la máquina y guárdela en un lugar seco y protegido de condiciones meteorológicas adversas.
- Si vuelve a utilizar la máquina después de un largo periodo de almacenamiento, asegúrese de realizar todos los procedimientos de limpieza antes de ponerla de nuevo en funcionamiento.

Enajenación de la máquina

- Lleve a cabo todos los procedimientos de limpieza que se describen en este manual.
- Desconecte y enrolle el cable de corriente.
- Desconecte el tubo de entrada de la máquina si está conectado a la toma principal de agua (esto debe realizarlo un técnico cualificado).
- Vacíe el cajón de recogida de cápsulas, la bandeja de goteo, del depósito de agua y la caldera.
- Embale y envíe la máquina a un centro de reciclaje certificado.

LOCALIZACIÓN DE AVERÍAS

FALLO	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
La máquina no se pone en funcionamiento.	El enchufe no está insertado correctamente en su toma de corriente de pared.	Verificar que el enchufe esta debidamente insertado en una toma de corriente en buen estado.
La máquina no prepara café. Se oye la bomba en funcionamiento pero la máquina no dispensa café.	Hay aire dentro del sistema de agua.	Apagar el interruptor general, vaciar la caldera por el grifo de agua caliente, llenar el depósito y poner en marcha.
La crema del café es de menor calidad de lo normal.	La salida de café está atascada o sucia. El ajuste de temperatura no es el adecuado para los requisitos de la cápsula.	Limpie el grifo de café. Compruebe que el ajuste de temperatura es el adecuado.
No sale vapor por la lanza.	El difusor de vapor está atascado con restos de leche.	Limpie la lanza y el difusor y, si es necesario, desmonte el difusor y limpie los orificios con una aguja o un alfiler.
Gotea agua del grupo de cápsulas,	La junta del grupo está desgastada.	Sustituya la junta. (llame al servicio técnico para obtener asistencia)

ALARMA	DESCRIPCIÓN	POSIBLE CAUSA	SOLUCIÓN
HEATING & FILLING (CALENTAMIENTO Y LLENADO)	Cuando la máquina está calentándose o llenándose de agua, los botones parpadean uno por uno a intervalos de 3 segundos. Empieza el botón 1 y luego en orden uno por uno hasta el botón 6.	La máquina está llenándose de agua o calentando la caldera.	Espere a que la caldera esté llena y alcance la temperatura de servicio.
FILLING TIMEOUT (TIEMPO DE LLENADO AGOTADO)	Todas las luces de la almohadilla táctil parpadean y suena un pitido.	Se ha agotado el tiempo de llenado de la caldera porque el tubo está suelto y la máquina está perdiendo agua.	Apague la máquina y póngase en contacto con el servicio técnico.
		Se ha agotado el tiempo de llenado de la caldera porque no hay agua en el depósito y la caldera.	Llene el depósito y reinicie la máquina (coloque el interruptor en OFF y luego en ON).
NO WATER IN TANK (NO HAY AGUA EN EL DEPÓSITO)	Todas las luces de la almohadilla táctil parpadean y la máquina no responde.	No hay agua en el depósito.	Llene el depósito de agua.
FLOWMETER TIMEOUT (TIEMPO DE CAUDALÍMETRO AGOTADO) DISPENSE TIMEOUT (TIEMPO DE DISPENSACIÓN AGOTADO)	Cuando se prepara un café, la bebida seleccionada empieza a parpadear y el botón "STOP" se enciende. La máquina hace sonar una alarma.	El café en polvo tiene seleccionado el ajuste fino.	Cambie de cápsula.
		Falta agua	Llene el depósito de agua.
		Hay aire dentro del sistema de agua.	Apagar el interruptor general, vaciar la caldera por el grifo de agua caliente, llenar el depósito y poner en marcha.
EN ESPERA	Los botones K5 y K3 parpadean. La máquina no responde.	Está activado el modo de espera (STANDBY).	Pulse los botones K5 y K3 para desactivar el modo de espera (STANDBY).
FULL CAPSULE DRAWER (CAJÓN DE RECOGIDA DE CÁPSULAS LLENO)	Se ilumina la botonera intermitentemente la primera fila intercambiando cada segundo con la segunda fila.	El cajón de recogida de cápsulas está lleno. Se ha alcanzado el número máximo de cápsulas (15 cápsulas).	Vacíe el cajón de recogida de cápsulas y pulse el botón STOP. El contador de cápsulas se reinicia a cero.
NTC DISCONNECTED OR BROKEN (NTC DESCONECTADO O ROTO)	Los botones K5 y K6 parpadean y la máquina hace sonar una alarma.	El NTC está desconectado o roto.	Apague la máquina y póngase en contacto con el servicio técnico.

HEATING & FILLING
(CALENTAMIENTO Y
LLENADO)

FILLING TIMEOUT
(TIEMPO DE LLENADO
AGOTADO)

NO WATER IN TANK
(NO HAY AGUA EN EL
DEPÓSITO)

FLOWMETER TIMEOUT (TIEMPO
DE CAUDALÍMETRO AGOTADO)
DISPENSE TIMEOUT (TIEMPO DE
DISPENSACIÓN AGOTADO)

EN ESPERA

FULL CAPSULE DRAWER
(CAJÓN DE RECOGIDA
DE CÁPSULAS LLENO)

NTC DISCONNECTED
OR BROKEN (NTC
DESCONECTADO O ROTO)

EXPOBAR®

Para que se mantenga la validez de la garantía, deberán haberse observado las condiciones de mantenimiento de acuerdo con nuestras instrucciones, habiéndose puesto especial cuidado y habiéndose tramitado la reclamación de la garantía sin demora.
El aparato en cuestión no debe usarse durante el servicio de espera si existe el riesgo de que se produzcan más daños o desperfectos.
La garantía no cubre el consumo de suministros tales como piezas de cristal, ni cuestiones como el mantenimiento normal por limpieza de filtros, la contaminación de agua, la formación de depósitos de carbonato cálcico o problemas por valores incorrectos de voltaje, presión o cantidad de agua.
La garantía no cubre daños por deficiencias causadas por un manejo y un funcionamiento incorrectos del aparato.

MONTADO EN CHINA POR CREM INTERNATIONAL

CREM INTERNATIONAL (SHANGHAI) CO.,LTD
Building A, No.521-551, Kangyi Road, Kangqiao Industrial Zone
Pudong New Area, Shanghái, China
Código postal: 201315
Teléfono: +86 021 681 87 010
Fax: +86 021 681 870 20

SERVICIO TECNICO

Por favor, contacte con su Proveedor

Modelos a los que se aplica este manual:

EAAB-B51C-13AL

crem® INTERNATIONAL

www.creminternational.com